ANNO V. NUM.° 10.

SABBATO 6 GIUGNO

L'AMICO DEL CONTADINO

1846.

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

INDUSTRIA

L'imparzialità che ha mai sempre dimostrato questo giornale, anche quando le opinioni altrui si opponevano direttamente alle nostre, ci obbliga a pubblicare il seguente articolo del distinto filandiere lombardo, sig. Berizzi. L'industria della seta è in via di progresso, ed una nuova vita le fu data da molti valenti filandieri; ma acciocchè questi loro studj e queste loro esperienze possano riuscire di generale utilità, è necessario che coloro che se ne occupano le espongano al pubblico con esattezza e sincerità. Egli è a sperare che da questo attrito, da quest'urto incessante ne verrà quella luce che ci rischiarirà tutti, e ci condurrà per la diritta via.

TRATTURA DEI BOZZOLI

L'Amico del Contadino mi porge occasione di parlare ancora intorno a qualche perfezionamento per la trattura dei bozzoli, ciò che faccio di buon grado, non colla pretesa di voler farla da maestro, ma per il convincimento che il mettere in pubblico le opinioni, le esperienze, e le dispute risguardanti questo interessantissimo ramo d'industria sia un concorrere a promuoverne il migliore sviluppo. Per tale convincimento ora non mi limito a rispondere alle fattemi osservazioni, ma alquanto più mi dilato sull'argomento e ciò tanto più volentieri in quanto, che l'attuale stagione è l'opportuna per chi vuole dalla inappellabile logica dei fatti dessumere la validità degli scritti.

Scopo di un articolo posto nel N. 3 an. V. del sullod. Giornale fu quello di vantare la filatura detta a *tavelle*, che il sig. suo Autore Dott. P. G. Z. nomina anche filatura *sans-mariage*, quasi per sinonimo di quella, senza riflettere, che il *sans-mariage* si applica egualmente alla filatura con torta a croce. Il sig. dott. che ritiratosi dietro a tre iniziali, ho il dispiacere di non riconoscere, men giusto al certo che non sia cortese e gentile nel giudicarmi, a larghe mani prodiga lodi ad un mio opuscolo intitolato *Cenni: sui perfezionamenti della trattura della Seta*; indi mostra dispiacere, che io non abbia parlato di quel metodo da esso lui encomiato. Io mi decido pertanto a dire l'opinione mia nel sistema di filatura *a tavelle*, premettendo prima d'altro i motivi pei quali non ne parlai in quella memoria: tali sono. Perchè io mi proposi soltanto di far cenno dei perfezionamenti, e quindi circa la *torta*, dissi, che la macchinetta eseguita da Plazzoli per mio suggerimento comprendeva i perfezionamenti della Bourcier e della Robinet, evitandone i difetti, e che la riteneva il mezzo più idoneo, per la qual cosa era inutile parlare d'un altro mezzo di già superato nella perfezione.

Perchè avendo a parlare delle *tavelle* convenientemente e massime del confronto fra i due metodi, io doveva pronuncia-

re a discredito del metodo *a tavelle* e ciò mi rincresceva dopo che da 10 anni io mi era fatto l' apostolo delle *tavelle*, ed avevo portate le migliori dalla Francia, ed ero riuscito a farle eseguire da Borel di Como e da Plazzoli di Bergamo, tali da non lasciar nulla a desiderare. Ciò che per altro volli pur fare per essere coscienzioso, ma in modo riservatissimo, lodando cioè la filatura a croce senza biasimar l' altra.

Perchè io preferiva di accennare ai migliori metodi senza stabilire confronti coi meno perfetti, onde non vedermi, mio malgrado, obbligato di parlar male di sistemi decantati da chi vi si attiene, e perchè se io instituiva confronti, avrei dovuto anche parlare contro un sistema di filatura che allora andavasi decantando, il quale, sebbene constasse a mio avviso d' un amalgama di novità atte a sorprendere la buona fede o l' inesperienza, anzi che giovare al miglioramento dell' arte, pure trovò e trova panegiristi. S' intende già che parlo del sistema Locatelli.

Perchè in tal caso, Dio sa, quali invettive mi tirava addosso dal Sig. Locatelli veneziano domiciliato a Parigi e che già tanto era sdegnato col mio buon amico Ingegnere Sarti, che si arrischiò di scrivere alcun poco in disfavore delle sue *Batterie*.

Perchè finalmente mi pesava molto il dover in tal occasione confessare, come generalmente si fabbrichino male da noi queste tavelle; come dai filandieri si preferiscano le peggiori per una mal intesa economia di spesa, come per conseguenza vadano in voga quelle, che cagionano alla seta molti difetti ed ai filatori molti discapiti.

Ma l' articolo del sig. dott. P. G. Z. mi obbliga, io replico, a venire a transazione con questi molti *perchè*. Si venga dunque al proposto.

La torta di quanto maggior numero di giri è composta (sia che si verifichi per lo sfregamento e compressione di due fili di seta fra loro, quale chiamasi *torta a croce*, ovvero per lo sfregamento e compressione di ciascun filo sopra sè stesso, che chiamasi impropriamente *a tavelle*) tanto più rende il filo di seta col comprimerne le bave che lo compongono elastico, resistente e liscio. Ciò avviene perchè stirandosi le bave si rendon forti a resistere coll' agire simultaneamente e perchè una forte compressione fra tali bave, intanto che la glutine serica è molle, le agglomera, le stringe, le fa maggiormente fra se medesime aderenti.

Nell' arte di filar seta sulle prime, come più naturale, si usò la torta a croce; già da alcuni secoli per altro s' inventò in Italia e si usò la torta a *tavelle* formata allora con ordigni assai difettosi. Questo metodo fu per fino imposto alle filande del Piemonte da una ordinanza regia. Venne più tardi abbandonato il filare *a tavelle* e finalmente in questi ultimi tempi fu migliorato in Francia e fra noi di bel nuovo ritornato, e qui da alcuni ottiene ora la preferenza sulla torta a croce; da altri però vien esperimentato e non adottato, e da molti messo in dubbio se debbasi abbandonare o seguire, e da quasi tutti poi quei che se ne valgono è eseguito con ordigni che lasciano assai a desiderare.

Accuratissimi esperimenti da me continuati per varii anni mi fanno proclive ad accordare la preferenza alla *torta a croce*, ma mediante una macchinetta, che ne determina il numero dei giri e con tal regolarità, che costituisce un metodo nuovo, e che io lontano da ogni pretesa d' innovatore amo chiamare *torta alla Plazzoli*, essendo il sig. Plazzoli di Bergamo l' esecutore. Per conoscere i motivi di questa preferenza farò un confronto dei vantaggi risultanti dai tre metodi distinti.

DELLA TORTA A TAVELLE.

Dalla torta a tavelle si ottengono i seguenti vantaggi:

1. Esercitandosi l' attrito da un filo sopra sè medesimo ne risulta una duplicazione di sfregamento, cosicchè venti giri equivalgono a 40 a croce, ed ecco uno dei motivi per il quale riesce migliore all' incannaggio di solito la seta *a tavella*.

2. Essendo breve assai lo spazio per entro il quale fra i due naspini o le due carrucole formasi la torta e distaccandosi il filo per salire al naspo con uno sforzo del filo stesso in tre punti formati dal triangolo cioè, primo la carrucola inferiore, secondo la superiore e terzo il punto della torta, si effettua sul filo tale compressione che le bave rese fra loro più distese e quindi simultaneamente tutte resistenti e fra se stesse ancora più in adesione, costituiscono un filo di seta più forte.

3. Siccome per lo sforzo, che fa il filo sulle *tavelle* e negli angoli acuti ne avverrebbero frequenti rotture di esso filo se la trattura vi lasciasse menomamente mancare un sufficiente numero di galette o ve ne gettasse ad un sol tratto tre o quattro

piuttosto che una per volta, così la trattura resta obbligata e quasi senz' accorgersene a rendersi più attiva e perfetta, non lasciando mai nè troppo sottile nè troppo ineguale il filo, perchè non rompasi, e da questa maggior regolarità, per aumento di attenzione e di attività della trattura, ne risulta una seta più sana e resistente.

4. Per ultimo col metodo a tavelle, ogni filo operando per sè medesimo, si schivano i capi doppii e così all' incannaggio si ha minor perdita di seta e con facilità rinviensi sempre il filo spezzato e nella stoffa non si rinvengono le irregolarità che formano i *cobbiati*.

Ecco molti vantaggi del metodo *a tavelle* dirò adesso di quelli

DELLA TORTA A CROCE

1. Si evita la spesa delle *tavelle* e la complicazione dell' apparato, che non può a meno di cagionare qualche perdita di tempo.

2. Si evita la spesa ed il non piccolo disturbo della manutenzione delle *tavelle* stesse.

3. Non si toglie alla seta una parte della sua preziosa elasticità, che le fa perdere il metodo *a tavelle* per gli sforzi, che il filo è necessitato di fare.

4. Diventa il filo più rotondo, non avendo a sfregare sopra alcuna superficie, come quelle delle *tavelle*, che lo rendono sensibilmente piatto in proporzione di altre filate con egual numero di torte a croce.

5. Colla croce, siccome il filo non trova altro punto di contatto (eccettuati gli uncini comuni ai due metodi) se non con altro filo di seta eguale, attorno al quale attorcigliasi in forma di spira o di vite in ogni senso del suo contorno; così maggiormente si rotonda, prerogativa richiesta specialmente per le sete che si impiegano per li rasi, e per altre stoffe che esigono le migliori qualità.

6. Col metodo a croce tutta la forza, che il filo vien costretto a fare, riducesi al punto ove si combina la torta, pel qual motivo il filo stesso sopporta, volendosi un triplice e quadruplice numero di giri di torta, che per i motivi già sopra indicati sono di tanto giovamento.

7. Col metodo a croce finalmente si evita una grave irregolarità di tensione e di elasticità che osservasi nelle sete filate *a tavelle* e che risulta dall' impossibilità che ogni carrucola, naspino o cilindro sia perfettamente eguale agli altri in leggerezza, in velocità, in resistenza, per mille inosservabili minuzie, dipendenti dall' esecuzione meccanica o dallo imperfetto stato di manutenzione.

Ecco narrati i motivi pei quali divenni fautore del metodo *a tavelle* ed i motivi, pei quali varii anni dopo cominciai a dubitare del suo preferimento.

Ora dirò, che fra gl' insortimi dubbj cominciai a fare i miei confronti non più fra le sete mal filate a croce e le sete ben filate *a tavelle*; ma confrontai questo metodo con quello a croce perfezionato e quindi con aumento di giri di torta e col *sans-mariage* Chambon. — Da tali studii e dall' uso della macchina Bourcier e della macchina Robinet per fare la torta, ho potuto dessumere, con dati positivi, che la filatura *a tavelle* col maggior possibile numero di giri e fatta mediante aspini leggerissimi è preferibile alla filatura a croce finora generalmente praticata; ma che la filatura a croce col *sans-mariage* Chambon, e con ordigno per determinare il numero delle torte, e col regolatore a chiave onde le filatrici non possano variare neppure d' un giro il numero prescritto dal direttore della filanda, tale filatura, dico, la ritengo da preferirsi a quella che ottiensi cogli altri due metodi come mi propongo di mostrare.

DELLA TORTA PLAZZOLI

1. Colla macchinetta Plazzoli, secondo che si è detto, numeransi i giri di torta, e senza la chiave che tiene il direttore di filanda, nessuna donna può diminuirne od aumentarne il numero; quindi una regolarità di tensione, di elasticità e di compressione impareggiabile.

2. Con tale macchinetta si adatta il numero dei giri alla bontà dei bozzoli, e perciò si ponno formare col prodotto di filanda due o più distinte partite di seta, ma tutte portate a quella maggior perfezione di filatura che permettono le varie qualità dei bozzoli.

3. Assicurandosi il direttore, che si dà alla seta tutta quella torta che permette la consistenza delle bave, viene pure assicurato di filare una seta della maggior nettezza, mentre come potrebbero passare cordoni o sporchi per mezzo ai giri della torta, se questi giri sono in tal numero, oltre il quale non reggerebbe la resistenza del filo?

4. Dandosi alla seta la maggior quantità di torte possibile, non può la donna

azzardarsi a negligere il lavoro, perchè mancando solo due galette rompesi il filo; gettandosi molte bave in una sola volta rompesi il filo; lasciando un capo più fino dell' altro squilibrasi la torta e si rompe il filo, e così dicasi di ogni difetto, ond' è che il filar male diventa colla macchina Plazzoli, montata a dovere, una vera impossibilità.

5. Sono per tal modo anche evitati i disordini che abbiamo notati inerenti alle *tavelle*, cioè il soverchio ed irregolare attrito del filo su pareti metalliche, o di legno, o di porcellana e la difficoltà d' aumentare sufficientemente il numero dei giri e la poca rotondità, che si ottiene del filo medesimo.

6. I vantaggi suddetti sono ottenuti senza alcuna sorveglianza e quindi con eguale esattezza anche in quei momenti o di poca luce o di qualche confusione, o di stanchezza, o di mancanza di direttore, i quali momenti pur troppo si verificano.

7. Quando cade la torta è impossibile si formino dei *cobbiati*, perchè allora il filo non monta più colla seta filata per la distanza fra loro dei primi uncini, che lo divergono fuori del naspo.

8. La spesa dell' acquisto delle macchinette Plazzoli non supera quella necessaria per provvedersi dell' apparato *a tavelle*, e la manutenzione poi si può dire veramente nulla, vista la solidità del congegno ed il pochissimo uso cui vien sottoposto.

9. Finalmente per quanto minuto esame si faccia sui tre metodi, quest' ultimo unisce tutti li vantaggi dei due primi e ne evita ogni inconveniente.

Mi resterebbe a descrivere la macchina; ma tornerebbe troppo lungo l'articolo per un giornale, d' altra parte i filandieri che ne desiderano la descrizione ed il disegno tuttochè non completo, pure bastevole ad offrirne una idea, possono dare una occhiata alla mia citata memoria.

Pria di por fine a questo articolo, colgo l' occasione di raccomandare ai filandieri amatori dei perfezionamenti sericoli di non lasciar passare l' entrante stagione senza esperire la cosidetta immersione e macerazione dei bozzoli, intorno al qual metodo parlai colla detta mia memoria e di cui si trova bastevole menzione fatta negli annali dell' Accademia Sericola di Parigi anno 1845 pag. 280 dell' inventore sig. Buros di Bagnols. — Questa parte del processo di filatura venne, credo, per la sua novità adottato dal Sig. Locatelli di Venezia nella batteria da esso costrutta a Parigi e credo doversi al processo medesimo quella parte di utile sulla rendita, che si è ottenuta da recenti pubblicate esperienze. Del resto sieno pur pregiati i talenti meccanici del sig. Locatelli, ma le sue innovazioni radicali sopra qualunque delle parti del processo di filatura quali vedonsi nelle da lui chiamate *batterie*, e che al dire de' suoi fautori, devono più delle *batterie napoleoniche*, che rivoluzionarono Europa, rivoluzionarie desse il regno dell'industria, temo, che non possano menomamente far progredire l' arte preziosa della trattura dei bozzoli.

Dopo tanti anni, che Italia e Francia studiano su questo bel ramo d' industria, nel quale va lentissimo il progresso, era miracolosa l'apparizione di un uomo, che, solo, fosse riuscito a migliorare d'un tratto la composizione del liquido, il mezzo dello scaldamento, la forma del *Zet*, il modo di gettare e d' unire le bave, la divisione del lavoro, il complesso insomma ed ogni singola parte del sistema economico e meccanico di questo lavoro. E tutto ciò, aggiungasi, senza che all' esame se ne possa logicamente concepire una speranza, e senza che le illustrazioni stesse dell' autore possano gettare qualche luce sulla probabilità di un esito felice. In quanto riguarda le scienze positive e specialmente la meccanica d' un esattezza aritmetica non basta il dire ,, *acquistate un esemplare, provate e vi persuaderete* ,,; ma un calcolo ragionato deve soddisfare in quella guisa appunto, che un calcolo ragionato deve aver preceduto il concetto e l' esecuzione dell' opera.

Siamo arrivati in oggi ad ottenere gran perfezionamento ed economia del

sistema a vapore, e Locatelli non adotta il vapore. Appena siamo riusciti a rendere veramente utili, perfetti ed obbedientissimi i motori meccanici; e Locatelli non adotta i motori meccanici. Ogni filanda va a gara per avere le più perfezionate tratture; e Locatelli fabbrica le *batterie* in modo adatto a lavorarvi qualunque inesperta persona. Si trovano *tavelle*, a studiare il miglioramento delle quali, sudarono buoni pratici ed eccellenti meccanici; e Locatelli non vi bada punto e non cerca che una qualunque purchè abbia dell' originale. Macchinisti e matematici si lambiccarono il cervello a trovare tal ritmo d' incannaggi che producesse il miglior *Zet*, (va e vieni) quello cioè mediante il quale il filo si collocasse, dopo il maggior possibile numero di evoluzioni del naspo, al posto identico; e Locatelli eseguisce e decanta un *Zet*, pel quale venne osservata una regola diametralmente opposta. — E perchè intanto che disputasi sulla convenienza del filare a due piuttosto che a tre o quattro fili, il Locatelli non ne vuol ammettere che uno per ciascheduna filatrice, condannandola a starsene oziosa? Che cosa lo ha indotto ad abolire la poligamia dei capi, se non la smania dello straordinario in tutto? Ma non la finirei più, se non mi cadesse in acconcio di terminare colle parole della citata Società Sericola di Parigi pag.ª 307. „ Nous » devons regretter, que M. Locatelli n' » ait pas pu tenir compte des observa» tion qui lui ont été faites, on peut di» re generalement, par suite d' un exa» men plus approfondi de son système „.

Bergamo li 16 *Maggio* 1846.

Gio. Batt. Berizzi.

VARIETÀ

CRONACA DEL MESE DI MAGGIO

Quest' è il mese in cui la campagna torna amena e piacevole; i prati coperti d' erba e di fiori, i campi ridenti pe' cereali, i frutteri che fan pompa de' loro frutti, e le ciliegie che prime vengono ad ornare la mensa, la vigna che mostra i nuovi grappoli e spande un odore graziosissimo, i bachi che attendono le cure sollecite di donne gentili: una vita da per tutto. E i possidenti a queste seducenti attrattive abbandonano di nuovo la città, e vanno alla villa; ma vanno forse per cessare dalle molestie cittadinesche, per ristorare l' animo con soavi e pacate dilettazioni, per occuparsi in quegli oggetti della campagna e della coltivazione che più importa, per vivere insomma secondo natura e non secondo artifizio? „ A me sembra, dice il celebre Giuseppe Barbieri, pertanto una molestia, una inquietudine quel condursi alla villa che fanno molti per correre quinci e quindi visitatori e visitati, per adunarvi brigate più numerose che scelte, a bagordare in cene, in tripudj in ischiamazzi. Oh beata campagna! dicono allora che più si sfrenano in questi matti sollazzamenti. Ma che? Ben presto li piglia stanchezza e noja: il mal tempo li sdegna, la solitudine gli ammazza; e nauseati della villa ritornano in fretta alla città. Noi per l' opposito, qualora passiamo alla campagna, intendiamo altresì di lasciare in città gli affari, le brighe, le feste, i giuochi, i conviti, le cerimonie, e tutto quel codazzo di tediose e convenzionali ufficiosità, che sono alla fin fine menzogne, bugie. Noi vogliamo uscire a diporto, e quasi a centellino gustare libertà, indipendenza. Oh! quanti pochi la intendono questa beata tranquillità! Che i veri diletti non sono mai strepitosi, lussuriosi, contenziosi, ma raccolti, temperati, pacifici. Nulla conserva chi tutto spende . . . . Quindi è che a noi gustano vivamente quelle cose, che loro tornano insipide: ricevere il venticello che trae dal monte, guardar le nubi che ardono col sole, e variano col moto, ascoltar la pioggia che cade, quella sottil pioggerella, che i toscani appellano consolata, sentir lontano il fragor del torrente e il frascheggiare del bosco, che si confonde con quello, cogliere un' erba per via, un fiore, un frutto, accarezzare un agnellino, interrogare un villanzuolo, confabulare col pievano, far breve la sera, presto il mattino, il pranzo frugale, pitagorica la cena, dimenticare le mode, le novelle, i giornali, il teatro; ecco i diletti che toccano il nostro animo, e che lo mantengono in una equabile e riposata tranquillità „.

Ora che abbiamo detto dei diletti della campagna, ci convien seguire la nostra abitudine di dire com' essa procede. Prima però di entrare in

quest'argomento, m'è duopo descrivere un grande lavoro intrapreso in quest'inverno nelle paludi di Caorle. Nella provincia di Venezia, in una superficie di pertiche metriche 2,542,660, vi sono 947,379 pertiche metriche di valli, stagni, paludi e maremme; e in questa grandissima quantità di valli paludi e stagni una gran parte appartiene al distretto di Porto Gruaro. In altri tempi quelle paludi erano fiorenti, e la sola negligenza degli uomini potè ridurle in quello stato in cui ora si trovano. E fiorenti e fruttifere potrebbero ritornare sempre che si volesse fare ciò che si fece in Toscana, che qui ben anco il terreno è ricco essendo desso formato di buona sabbia di alluvione e di argilla. La natura, che per tanti secoli avea condannato una gran porzione della Toscana alla desolazione, ha fornito i mezzi di salute negli stessi strumenti della sua devastazione. I fiumi che scorrendo sfrenati inondarono quelle vaste pianure, lasciando le paludi pestilenziali abbandonate dall' uomo e dalle bestie, i fiumi poterono coi loro depositi riempire le paludi, e produrre dell'oro. Ben vide questa cosa il sig. Girolamo Latis, e con coraggio veramente mirabile, soccorso dagli studj, dalla pratica già fatta in Altino, e dall'industria del sig. Querengo suo agente, si mise all'ardua impresa di migliorare una parte di quelle paludi, e ridurle a coltura. Que' luoghi adunque abbandonati dall' uomo, che parevano scelti dalla natura per dimostrare l'energia di sua forza distruggitrice, e che da loro, come dice Dante,

> Tal puzzo n' usciva,
> Qual suol venir dalle marcite membra,

que' luoghi, dico, diverranno un esempio importante dell'arte, la quale arresta le devastazioni del tempo, e gli elementi stessi di rovina dirige ad un termine salubre e profittevole.

Il luogo ch' io visitai è la così detta valle Corniani. Essa confina a mezzogiorno col porto di Santa Margherita, verso levante è bagnata dalla Livenza viva, a Ponente dalla Livenza morta, a tramontana dal Canal Bragalzone.

Il signor Latis pensò prima d'ogni cosa a formare un argine onde le acque del mare, e quelle dei fiumi non dovessero a loro capriccio entrarvi; e quest'argine è lungo tredici miglia, ed è piantato d'ogni sorta di alberi. Vi fece molte caterrate per dar uscita alle acque, e per lasciarvi entrar quelle della Livenza sia per irrigare, sia per servirsi de'suoi depositi onde colmare parte di quelle paludi. Fece incanalare quelle acque che prima ricuoprivano il piano, e questi canali e i larghi fossi numerano bene quaranta mila pertiche. Il pronto risultato di questi lavori si fu che una gran parte di quella valle è completamente prosciugata, rimanendo di tutte le sue acque insalubri, un limpido ruscello che irriga una pianura di 400 campi coltivata a riso.

Il sig. Latis provò in varii appezzamenti l' imboscagione, e vi piantò varietà di alberi per vedere quali meglio riusciranno. Costrusse dodici case pei lavoratori, e dovranno essere sessanta, e un ampio fabbricato per uso di granaio, ed altri ne farà. Cento campi li destinò ad ortaglia, e vi piantò cinquanta mila buche di poponi, di cocomeri (*angurie*); vi piantò anche molti alberi fruttiferi. Il piano del sig. Latis è veramente giudiziosissimo. In quella vasta tenuta che ha quattordici miglia di circuito, e comprende undici mila campi, la piccola coltura non avrebbe luogo, e perciò si diede alla grande coltura. I luoghi più alti e più asciutti li destinò pegli arativi, quelli più bassi a prato, in altri le risaie, in altri i boschi. Pensò subito ad introdurvi una razza di cavalli e di bovi. Un superbo cavallo arabo ed una ventina di giumente scelte inglesi, polache, ungheresi, friulane formeranno gli elementi della sua razza. Un toro bellissimo, e vacche scelte daranno animali pregiati. E tutte queste cose furono fatte in poco più di tre mesi, impiegandovi perfino 600 operai al giorno!

Ho detto ciò che ha fatto, nulla dirò di ciò che intende di fare; bensì dirò che quella valle offre un'aspetto de' più lusinghieri, e che la coltivazione estendendosi a poco a poco per tutta quella vasta pianura quasi abbandonata, impiegandovi grandi somme di danaro, le quali verranno rimborsate dall'abbondanza delle future rendite, restituirà ad usi, proficui dell'uomo quei grandi spazj di terreno ch' erano stati negletti come inutili, o abbandonati perchè inabitabili. Noi siamo di parere che la provincia di Venezia potrebbe esser liberata dalla sua condizione presente di desolazione, e trarne grandi vantaggi riconducendo tanti e sì lunghi tratti di terreno fertile alla coltivazione, e con ciò ingrandirebbe indubitatamente la sua condizione commerciale. Venezia, e le sue provincie, possiedono grandissimi capitali inerti, molto genio d'invenzione, e i suoi abitanti sono pazienti e laboriosi. Essa ha un litorale che potrebbe divenire un immenso granaio, ha clima dolce e suolo produttivo: sicchè nulla in verità le manca fuorchè lo spirito di progresso. E questo vogliamo sperare, che verrà, e l'esempio ora datoci dal sig. Latis, e i risultati già avuti e quelli che promettono felice riuscita, saranno probabilmente di grande influenza, e le conseguenze potranno estendersi maggiormente, perchè il successo di questa nobile impresa risveglierà necessariamente l' attenzione di altri ricchi a battere quella via. Ma quanto meglio non sarebbe, e quali maggiori risultati non ne ridonderebbero se anzichè agire soli isolati vi si unissero in società, tendenti tutti ad uno scopo generale?

Veniamo a noi. I primi giorni di questo mese furono veramente belli, per cui tutti speravano nell'antico proverbio che dice: *primo dì di ghirlanda, cinquanta giorni comanda*, e quindi andavano dicendo *maggio ascιutto, grano per tutto*;

ma in verità non vi è di prestar molta fiducia a questi proverbi indovini, chè il tempo non vuol lasciarsi dettar la legge da chi si sia, nè manco dai calcoli del celebre Arago, e quando vuol piovere, piove. Sì che avemmo per vari giorni pioggie, acquazzoni, e quà e là qualche poca di tempesta, ed una tempesta distruggitrice nel dì 28 che rovinò molti villaggi dell' alto Friuli, con una temperatura fredda, per cui molti ripetevano che *maggio ortolano* (*piovoso*), *assai paglia e poco grano*. Ma grazie il Cielo il tempo si fece bello di nuovo, e favorì in ogni modo le fatiche dell' agricoltore. I frumenti sono macchiati dalla ruggine, e non pochi temono delle conseguenze da questa infezione; essendochè non è a maravigliare se una pianta dovendo, a spese della propria nutrizione, alimentare altra pianta parassita, si altera gravemente nello sviluppo della sua vegetazione. Nè questo male è solo fra noi, ma da quanto rilevai esso è diffuso in molte provincie d' Italia e di Francia. Nelle Conferenze agrarie di Bologna si discorse lungamente sulla ruggine, e fu osservato nell' alta montagna essere infette di giallume le sole foglie; altri osservarono diminuirsi l' infezione ne' terreni forti, ma alcun poco rilevarsi ancora permanente ne' sabbiosi, ed essere i terreni magri in deplorabile stato, ed esservi il giallume propagato perfino alle piante ortive. Molti attribuiscono alle ultime pioggie la rilevata diminuzione del giallume in alcune località, onde puossi sperare che vada decrescendo e risanando a poco a poco. Alcuni trovarono negli steli del frumento moltissimi vermi bianchi, nella situazione fra il nodo e la radice, e ne contarono fino a sedici in un solo stelo. Nella nostra campagna però l' ingiallimento devesi alla ruggine, non avendo riscontrato questi vermi nello stelo del frumento. Ma cos' è questa ruggine? e, ciò che più importa, è dessa innocua o nociva? Ecco come la pensa il celebre Bertoloni: „ Mi sono fatto portare, scriv' egli, alcune piante di questo grano, ed ho veduto che al di sopra le macchie giallo - rossigne erano infestate dall' *Uredo rubigo* vera del De Candolle, *Coema rubigo* del Link. Pare ch' essa si sviluppi quando la primavera è umida e calda, come in quest' anno. Non credo che sarà disastrosa, come si temeva, perchè le radici del frumento erano sane, e svolgendosi i culmi hanno portato foglie sanissime. Io preferirei di chiamarla *Histerium tritici* per la forma regolare costante del suo peritecio diviso da un solco longitudinale, che poi si apre con una fessura pure longitudinale „. Toltone quest' infezione la pianta presenta un bel vigore e un prospero andamento; se non che le spiche sono piuttosto piccole. Abbiamo veduto frumenti bellissimi, netti da erbe e specialmente dalla veccia, là dove furono erpicati, e in particolarità dal sig. G. B. del Bon e dall' Estensore di questo foglio, ne abbiamo veduto altri bellissimi, nel podere dei sigg. Zuccheri concimati col pannello e col guano, e di quest daremo i risultati, subito che saranno raccolti.

Le seminagioni del granone si fecero con tempo propizio, e le pioggie sopravenute riusciron mirabilmente a questa pianta che chiede pioggie frequenti e caldo.

Il colzat fu raccolto, e se non fu così abbondante come negli anni decorsi, ricompensò con baccelli bene nutriti. In Francia il raccolto è abbondantissimo, e tale che i coltivatori non ricordano l' uguale.

I prati artificiali di medica, di trifoglio, di veccia sono rigogliosi. Il sig. G. B. del Bon fece erpicare in primavera il trifoglio, e quest' operazione da noi tanto trascurata, raccomandata da Lullin e da altri agricoltori, produsse una felice riuscita, poichè le pianticelle accestirono, e sono di una singolare bellezza. I prati naturali favoriti da un tempo propizio sono ricchi di erbe e promettono bene.

I gelsi, per le lunghe pioggie di aprile, presentavano ai primi di maggio un languore grandissimo, e le foglie erano gialle, sì che parevano ammalate. Si vide anche in alcune località morir molte gemme come se fossero rosichiate da qualche insetto; e questo danno maggiormente si osservò nel gelso delle Filippine. Il bel tempo rimediò ogni cosa.

La stagione pei bachi andò male e bene. Male per coloro che sollecitarono la nascita, perchè furono necessitati dar da mangiare la foglia poco matura, e come dicemmo malaticcia, per cui molti alla quarta muta morirono; altri anche morirono sebbene posti a nascere più tardi, quando sopravenuti que' giorni freddi e piovosi, temettero di dar loro aria onde non abbassare maggiormente la temperatura.

Abbiamo osservato che la malattia dominante in quest' anno si fu l' atrofia, o come volgarmente dicesi *gatte* o *gattine*, o le sue consorelle i *puntini* e *scopietti*, la quale procede dal non essere abbastanza nutriti i bachi nel corso della loro vita, per essere stati tenuti troppo fitti sui graticci, per aver dato loro foglia non buona, ecc.; malattia che si manifestò dopo la terza e la quarta muta; col somministrare però opportuno alimento molti guarirono. In generale però non vi sono gravi disordini, e la più parte degli educatori mise al bosco i filugelli, ed altri cominciarono a raccogliere il prodotto.

Un esempio singolare di quanto sia assolutamente necessaria l' aria libera nell' allevamento dei bachi mi si presentò a San Giovanni di Casarsa dal sig. Razzati; il quale visto che i suoi bachi appena levati dalla seconda muta erano rossicci, cioè presentavano il primo stadio del calcino, decise di gettarli via nel dì successivo, ed intanto aperse porte e finestre lasciandoli esposti ad un vento freddo tutta la notte. Ma quale non fu la sua maraviglia, nella mattina susseguente, trovan-

doli sani e belli? Io li viddi nella quarta età, ed erano veramente vigorosi, e presentavano un bellissimo aspetto. Se tanto potè l'aria libera e non corrotta in una malattia contagiosa già sviluppata, quanto più non dovrebbe giovare per impedire che essa non si sviluppi?

Intanto diremo che abbiamo veduto bellissimi bozzoli sia di qualità brianzuola, sia di quella così detta di *sasso*, od incamiciata, proveniente dalla Francia, sia della nostrana. Abbiamo veduto bachi sani, forti e ben nutriti mantenuti colla sola foglia delle Filippine. Egli è un pregiudizio, secondo noi, il credere che colla foglia delle Filippine i bachi impieghino più tempo a percorrere i loro stadii, e che i bozzoli siano meno buoni. Altre volte abbiamo detto, ed ora lo ripetiamo, che chi non dà la foglia a peso ma a volume, ne dà una minore quantità ai bachi quando somministra quella delle Filippine a volume uguale, e che perciò essi ritardano tutte le loro mute, e i bozzoli che si raccolgono sono meno forti, e ve ne vogliono un numero maggiore per formare una libbra; sì che convien dare un peso uguale, per avere risultati uguali. I bachi poi nutriti con questa foglia abbisognano di essere cambiati più sovente, perchè i residui entrano facilmente in fermentazione, ed anche perchè mandano un' odore di mucido (*freschino*).

Il Compilatore di questo giornale, allevò l'anno decorso bachi di tre mute, e non ne fu molto contento, perchè se avea guadagnato alcuni giorni nel metterli al bosco, avea dall'altra parte ottenuto un bozzolo leggero. Ma la prima prova non lo scoraggiò, e in quest' anno la cosa andò ben altrimenti: la semente ottenuta da que' bozzoli già un po' acclimatizzati diede in questo anno bachi vigorosi, che percorsero i loro stadii regolarmente, e che nati al 1. di Maggio, ai 22 e 23 andarono al bosco, e ai 28 presentavano bozzoli ben tessuti, di una grana uguale e fina, di un color candidissimo. Egli è da ritenersi che questa preziosa qualità di bachi entrerà nella nostra coltivazione, e che potremo con essa produrre sete finissime da uguagliare le sublimi di Novi.

E giacchè parliamo di bachi ricorderò un' esperienza fatta dai sigg. Solero. L' anno decorso provarono di educare bachi ad un' alta temperatura, e vi riuscirono nel modo che ora descriverò. Nella prima e seconda età la temperatura era a 26. R., la terza e quarta a 22. In quindici giorni andarono al bosco. Tutti però non percorsero le quattro età, ma la metà ad un circa andò al bosco con tre sole mute. I bozzoli erano bene formati, di grana fina, solo che confrontati con quelli che impiegarono 27 o 28 giorni, ve ne voleva un numero maggiore per formare una libbra, e la proporzione stava come 160 e 170 a 180 e 190. Il che è una nuova conferma di quanto sostenne il Freschi ne' suoi scritti, che tanto nuoce il prolungar di troppo la vita ai bachi, quanto l'affrettarla, come nel sistema di Beauvais, e che vi ha un medio che non conviene trascurare. Per cui l'illustre march. Ridolfi assicurò, nel sesto Congresso Italiano dove si dibatteva questo importante argomento, riuscirgli il sistema di Freschi e non quello di Beauvais, il quale si deve adottare soltanto quando vi sia pericolo di una malattia epidemica. A noi intanto ci gode l'animo di annunziare un' esperienza che, forse prima d' ogni altra, dimostra fino a qual punto può esser affrettata la vita dei bachi, e toglierà molti dal timore che il troppo caldo nuoca loro. No, il troppo caldo non nuoce ai bachi sempre che vi sia una libera corrente d'aria.

E per ciò che risguarda i prezzi delle sete e de' bozzoli, diremo che quelle si sostennero con bastante fermezza ne' prezzi, e solo provarono un qualche avvilimento in questi di proveniente dalla stagione favorevole sì in Francia che in Italia, dove da per tutto vi sono notizie di un buon raccolto. Questo dovrebbe far avvertiti i filandieri ad essere circospetti, perchè noi desiderando il loro tornaconto, crediamo di giovare gl'interessi veri dell'agricoltura.

Dalle poche notizie che abbiamo potuto raccogliere, si fecero alcuni prezzi in Francia a Fr. 3. 25 e 3. 50 il chilogrammo, e in Lombardia la qualità di Brianza, si pagò dalle L. 3. 12 a 4. 00.

Le Notizie di Bergamo dicono che il raccolto sarà ubertoso, ed una partita che l'anno scorso si pagò Lire 53. — fu ai 31 di Maggio venduta a L. 38. —

I grani si mantennero in calma, senza sensibile variazione. La sorte sul bill dei grani è stata decisa nella Camera dei Comuni. Una maggioranza di 98 voti consacrò, in mezzo di una triplice salva di applausi, la politica di libertà commerciale. Fu nella seduta dei 16, a quattr' ore del mattino, che venne decisa questa grande rivoluzione nel sistema economico dell' Inghilterra.

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI COMP.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO